

Quiche



———— ★ ★ ★ ★ ★ ————
Persoonlijke favoriet!

Ingrediënten

300 gram bloem
1 ei deeg + 3 eieren voor de saus (M)
150 gram koude boter
3 eetlepels koud water
5 gram zout
2 kipfilets
1 blikje ananas
200 gram spekreepjes
1 ui
250 ml slagroom
150 gram geraspte jong belegen kaas
Bloem

Bereiding

Doe de bloem, het ei, de koude boter in blokjes en het zout in een mengkom. Meng dit met deeghaken door elkaar tot een kruimelig deegje. Voeg dan de eetlepels water toe en meng tot een mooie bal. Laat deze even een half uurtje bijkomen in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snij ondertussen de kip in blokjes, snipper de ui en snij de ananas in blokjes.

Bak in een pan de kip mooi bruin, voeg de gesnipperde ui en spekjes toe. Bak dit tot de uitjes glazig zijn. Voeg dan de ananas toe en verwarm dit. Giet het af en zet aan de kant tot gebruik.

Haal het deeg uit de koelkast en bestuif je aanrecht met wat bloem. Rol hier het deeg op uit tot een mooie ronde lap die iets groter is dan je quiche schaal. Plaats deze in de schaal en snij het overtollige deeg weg.

Verdeel de vulling over het deeg.

Doe de 3 eieren met de slagroom in een mengkom en mix dit goed door elkaar. Schenk dit over je quiche mengsel en verdeel hier de kaas overheen.

Zet nu voor ongeveer 30 à 35 minuten in de oven. Laat hem nog even een paar minuten staan voordat je hem aansnijdt.

Eet smakelijk!